Cuisinart®

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Cortador de galletas	CCP-10

Para su seguridad y disfrute de este producto, lea siempre el libro de instrucciones cuidadosamente antes de usar.

COMERCIALIZADO POR:
Faconnable Casa S.A de C.V
Cicerón #504, Col. Los Morales,
Sección Alameda,
Delegación Miguel Hidalgo,
México D.F., C.P. 11530
RFC: FCA040630291

IMPORTADO POR:
Importadora y Exportadora
Total Velocity S. de R.L de C.V.
Cicerón 504 Col. Los Morales
Secc. Alameda
Del. Miguel Hidalgo
México D.F. C.P 11530
R.F.C. IET0802086WA
Atención al Cliente: 01 800 087 19 36

GALLETAS DE GENGIBRE

Para dar a estas galletas un sabor más fuerte, se recomienda moler las especias con un molinillo de Cuisinart.

3 tazas de harina para todo uso
¾ cucharadita de bicarbonato de sodio
½ cucharadita de sal
1cucharadita de canela molida
¾ cucharadita de jengibre molido
½ cucharadita de clavo molido
¼ cucharadita de cardamomo molido
6 cucharadas de mantequilla sin sal, cortada en cubitos y a temperatura ambiente
1/3 taza de azúcar granulada
3 cucharadas de azúcar morena
1 huevo grande
1 yema de huevo grande
1/3 taza de melaza
½ cucharada de leche entera
½ cucharada de vinagre blanco destilado

1. Precaliente el horno a 350 grados F.
2. Ponga la harina, el bicarbonato de sodio, sal y especias en un bowl pequeño para mezclar.
3. En un bowl para mezclar grande, combine la mantequilla, la manteca y las azúcares. Utilizando una mezcladora de mano o batidora Cuisinart®, mezcle hasta que esté suave y cremosa. Añada el huevo y la yema de huevo, uno a la vez y mezcle hasta que estén completamente combinados. Añada la mitad de los ingredientes secos reservados y mezcle a baja temperatura. Una vez combinado casi en su totalidad, agrege la melaza, la leche y el vinagre. Aumente a una velocidad baja-media y mezcle hasta que quede homogénea. Agregue los ingredientes restantes y mezcle hasta que queden totalmente combinados.
4. Adapte el cortador de galletas con el disco deseado como se indica en la página 2. Cargue la masa para galletas hasta la línea de llenado máximo. Presione la masa para galletas hacia afuera sobre una bandeja para hornear sin engrasar a 2 pulgadas de distancia.
5. Hornee en el horno precalentado entre 12 y 15 minutos, hasta que queden listas.
6. Enfríe las galletas antes de retirarlas de la bandeja.ó 10.

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, las medidas de seguridad básicas se deben de seguir siempre, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones
2. No sumerja el aparato o el cable de alimentación en agua u otro líquido.
3. Este aparato no es recomendado para el uso o cerca de niños.
4. Este aparato debe ser desconectado cuando no esta en uso, antes y después de quitar partes y antes de limpiarlo.
5. Evite el contacto con partes móviles.
6. Nunca utilice el aparato si el cable o la clavija están dañados, si el aparato ha caído o si está dañado. Llévelo a un centro de servicio autorizado para que lo revisen, lo ajusten o lo reparen.
7. El uso de accesorios no recomendados o no vendidos por Cuisinart puede causar fuego, choque eléctrico o daños a las personas.
8. No lo utilice en exteriores.
9. Mantenga sus manos, cabello, ropa y utensilios fuera de las partes móviles, discos y cuando la máquina esté en movimiento para prevenir accidentes o daños a las personas o el aparato.
10. Sostenga los discos y boquillas cuidadosamente cuando los mueva, inserte o limpie.
11. Asegure la tapa y el tubo antes de ocupar la máquina. No trate de remover el tubo o la tapa cuando esté en uso.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PARA USO DOMESTICO SOLAMENTE

INSTRUCCIONES ESPECIALES DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN

Un cable de alimentación corto reduce el riesgo de enredo sobre uno más largo. Puede ser usada una extensión con los cuidados necesarios. Sin embargo, el grado eléctrico marcado en la extensión debe ser por lo menos tan grande como el grado eléctrico del aparato. La extensión no debe colocarse sobre la alacena o e la mesa donde puede ser tirada.

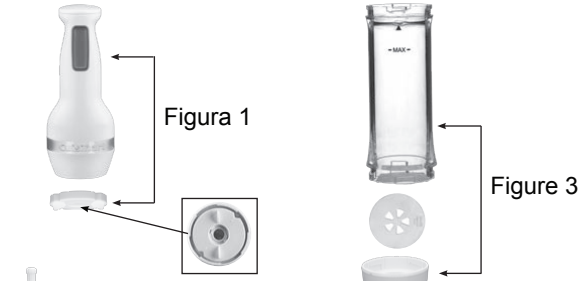
AVISO: Este equipo cuenta con una clavija polarizada (una espiga más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de choque eléctrico, debe de colocarse correctamente en un tomacorriente, sino, voltee las espigas. Si entra, póngase en contacto con un electricista calificado. No modifique la clavija en ningún caso.

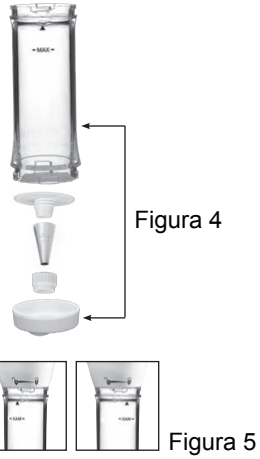
ANTES DE USARLO POR PRIMERA VEZ

1. Desempaque el cortador de galletas y todos sus accesorios con mucho cuidado.
2. Lave los discos, boquillas, ejes, adaptadores, tapa del mango, mango, adaptador de boquillas con agua y jabón.
3. Limpie todas las superficies del cuerpo del motor con un trapo húmedo. Asegúrese que la unidad esté desconectada.
4. Nunca sumerja el cuerpo del motor, el cable de alimentación en agua u otro líquido y no utilice agentes abrasivos o fibras ya que pueden dañar la máquina.
5. Seque todas las partes completamente para asegurarse que el agua no entre en el motor.

CONOCIENDO SU CORTADOR DE GALLETAS
Instrucciones de ensamblado

1. Coloque el eje adaptador sobre el cuerpo del motor y gírelo suavemente hasta que las flechas se alineen. (vea figura 1)
2. Inserte el tubo sobre el orificio del eje adaptador, presiónelo hasta el fondo completamente (vea figura 2). El contorno del tubo y el contorno del eje deben alinearse.
3. Escoja su disco para galletas preferido y colóquelo dentro de la tapa del mango. Coloque la tapa del mango sobre el mango y gírelo en sentido de las manecillas del reloj hasta que cierre. (vea figura 3). Si usted quiere usar una boquilla (vea figura 4), colóquela sobre el adaptador de la misma y asegúrelo con su tapa. Colóquelo dentro de la tapa del mango, coloque la tapa del mango sobre el mango y gírelo en sentido de las manecillas del reloj hasta que cierre.
4. Llene con su mezcla o masa recién preparada la unidad o mango con una cuchara o espátula.
5. Alinee el borde del mango con la superficie del cuerpo del motor. Las flechas en el tubo se alinearán con la posición de abierto (unlock) en el cuero del motor. Tome el mango firmemente y gírelo en sentido de las manecillas del reloj hasta que la flecha de arriba del cuerpo del motor se alinee con la posición de cerrado (lock). Usted escuchará un sonido (click) cuando haya cerrado correctamente. (vea figura 5)
6. Usted está listo para hacer galletas.





CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS

120 V~
60 Hz
0.2 A
25 W

GALLETAS DE CREMA DE MANÍ

Esta galleta de crema de maní de estilo tradicional es la favorita de todos los tiempos.

1 ¼ Harina sin blanquear para todo uso
¾ de cucharadita de bicarbonato
½ de cucharadita de levadura en polvo
½ de cucharadita de sal
4 cucharadas grandes de mantequilla sin sal, cortada en 8 piezas y a temperatura ambiente
4 cucharadas grandes de manteca (de preferencia, no hidrogenada)
4 cucharadas grandes de azúcar morena
3 cucharadas grandes de azúcar granulada
¾ taza de mantequilla de maní (cremosa, pero no natural)
1 cucharadita de extracto puro de vainilla
2 huevos, a temperatura ambiente

1. Precaliente el horno a 350 grados F.
2. Ponga la harina, el bicarbonato de sodio, la levadura y la sal en un bowl pequeño para mezclar. Mezcle para combinar; conserve.
3. En un bowl para mezclar grande, combine la mantequilla, la manteca y las azúcares. Utilizando una mezcladora de mano o batidora. Cuisinart®, mezcle hasta que esté suave y cremosa.
Mezcle la mantequilla de maní hasta que se fusione con el resto de los ingredientes. Combine la vainilla y después los huevos.
4. Adapte el cortador de galletas con el disco deseado como se indica en la página 2. Carge masa para galletas hasta la línea de llenado máximo. Presione la masa para galletas hacia afuera sobre una bandeja para hornear sin engrasar a 1 pulgada de distancia.
5. Hornee en el horno precalentado entre 10 y 12 minutos, hasta que queden listas.
6. Enfríe las galletas antes de retirarlas de la bandeja.
Nota: Debido a la consistencia de la masa para estas galletas, se recomienda el uso de los discos 3, 4, 5, 6 ó 10.

#1- Boquilla redonda: Se utiliza para decorar bimbuñuelos o gougéres.
#2- Boquilla de rosa: Se utiliza para hacer flores en pasteles.
#3- Boquilla de estrella 3: Se utiliza para hacer la forma de estrellas en pasteles y panqueques.
#4- Boquilla para barrera acanalada: Hace una elegante barrera acanalada.
#5- Boquilla para barrera de olas: Una forma fácil para hacer bellas olas en pasteles y panqueques.
#6- Boquilla de estrella clásica: Se utiliza para decorar pasteles y rellenar bimbuñuelos.
#7- Boquilla de barrera clásica: Genial para los bordes de pasteles.
#8- Boquilla para barrera 3: Excelente cuando deseé decorar con crema en merengues, tartaras y pies.

#1 #2 #3 #4 #5 #6 #7 #8

CUIDADOS Y LIMPIEZA

Para guardar su cortadora de galletas en buen estado, le recomendamos lavarla después de cada uso.
1. Desconecte la unidad
2. Para remover la tapa del mango, sostenga el mango y gírelo en contra de las manecillas del reloj para abrirlo. Remueva los discos o boquillas.
3. Sostenga el cuerpo del motor en una mano y el mango en la otra y girelo en contra de las manecillas del reloj para abrirlo.
4. Lave todas las partes móviles y accesorios en agua con jabón caliente, inmediatamente después de usarlo. Escúrralos y séquelos inmediatamente.
5. Los discos y boquillas son de acero inoxidable y deben ser limpiados con una esponja suave o trapo húmedo. Asegúrese de secarlos rápidamente para evitar su oxidación.
6. Limpie el cuerpo del motor con un paño húmedo y séquelo.
7. No utilice fibras metánlicas o agentes abrasivos para limpiar la unidad, ya que puede dañar su funcionamiento.
8. Cuando las boquillas y discos han sido utlizados por un largo tiempo, estas pueden sufrir oscurecimiento en su color. Esto es normal y no afecta el desarrollo ni sabor de sus decoraciones.
9. Una brocha delgada puede usarse para limpiar el interior del mango y las boquillas.
NOTA: Caundo la unidad no este en uso, asegúrese de desconectarla

PARTES

1. Cuerpo del motor
2. Tubo
3. Tapa del mango
4. Mango
5. Eje adaptador
6. Tapa de la boquilla
7. Adaptador de la boquilla
8. Boquillas
9. Discos para galletas

INSTRUCCIONES PARA HACER GALLETAS

La consistencia correcta para la masa de galletas es crítica. Si es muy rígida la masa no saldrá del cortador para galletas. Si es muy suave o pegajosa, las galletas no mantendrán su forma. Lo mejor es usar nuestras recetas hasta que se de una idea de cual es la consistencia correcta. Masas que ya están hechas o refrigeradas no son lo mejor para el cortador de galletas, tampoco lo es la masa hecha en casa y a mano congelada. Practicar, practicar, practicar. Eso es lo que hace que las galletas sean perfectas. Vale la pena, para obtener unas galletas preciosas en cuestión de minutos.

1. Una vez que tenga el cortador de galletas de Cuisinart listo y ensamblado, llénelo con masa hasta la línea de máximo (MAX).
2. Conecte el cable de alimentación a la corriente eléctrica, asegúrese de que tenga el mismo voltaje (vea las características eléctricas)
3. Coloque el cortador para galleas en una posición parada con la tapa del mango recostado en un papel para cocinar. Antes de presionar su cortador de galletas, todas las bolsas de aire deben presionarse en la masa. Para hacer eso, presione el botón de encendido/apagado (ON/OFF) hasta que la masa empiece a salir del disco para galletas.
4. Para formar una galleta, presione el botón por uno o dos segundos, dependiendo de la masa que esté preparando o el disco que esté usando. Después de presionar por uno o dos segundos, suavemente deje su galleta presionada en el sartén o charola y repita lo mismo para la siguiente galleta. Usted debe dejar siempre la tapa del mango en el papel para cocinar. Si no quiere hacer esto, la galleta no se formará correctamente.

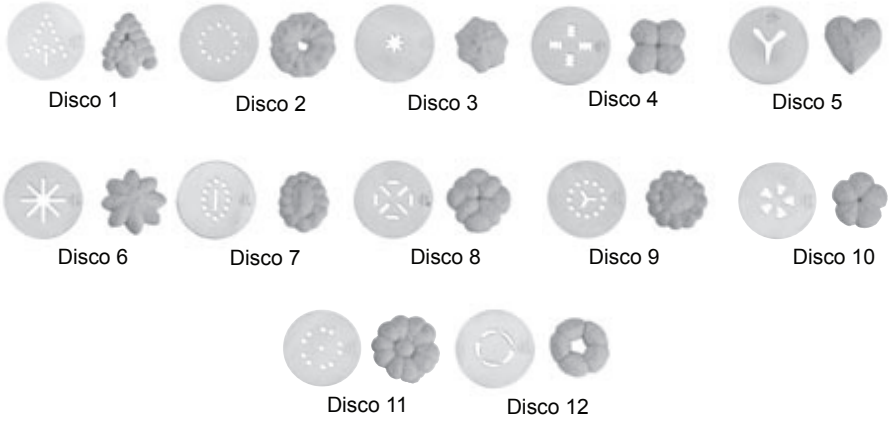
PARA RELLENAR SU CORTADOR DE GALLETAS

Casi todas las recetas utilizan el rellenar su mango más de una vez. Dependiendo del tamaño de la galleta que usted esté haciendo, usted puede usualmente obtener 25 a 40 galletas por cada mango lleno.
1. En orden para rellenar con masa, remueva el mango del cuerpo del motor, presiónelo para que salga y reensamble como se muestran las instrucciones previamente.
2. Rellene con masa el mango hasta la línea máxima (MAX). Ajústelo con el cuerpo del motor y otra vez saque el aire que hay en la masa, presionando el botón de encendido/apagado (ON/OFF) y después puede preparar su próxima galleta. NOTA: Si usted desea una masa diferente o si la masa se ha pegado en el eje adaptador, será necesario sacarla y limpiar todo el aparato antes de rellenar otra vez. Siempre limpie y reensamble su cortador de galletas como se indica en este manual.

CONSEJOS PARA SUS RECETAS

• Usar masa hecha y refrigerada no es recomendable.
• Nunca engrase su papel para cocinar cuando utilice su cortador de galletas. Si lo hace, su masa no se pegará al sartén o charola y esti evitará que las galletas mantengan su consistencia y forma.
• La consistencia correcta para la masa de las galletas es muy importante. Si es muy rígida la masa no saldrá por el cortador de galletas; si es muy suave o pegajosa, las galletas no mantendrán su forma. Esto definitivamente tomará práctica, pero utilice nuestras recetas como guía cuando haga su propia masa.
• No recomendamos refrigerar su masa ya que será muy difícil de apretar. Siempre utilice la masa inmediatamente después de hacerla, esto asegura mejores resultados.
• La masa para galletas debe tener una textura suave. Si usted desea agregar cacahuates o sus derivados, asegúrese de que sean finamente picados, esto evitará que la máquina se bloqueé.
• La masa debe ser lo suficientemente flexible para salir de los discos y boquillas fácilmente y así mantener su forma.
• Si su masa está muy pegajosa o suave, refrigérela por 15 minutos. Otra solución es poner un poco de harina en la masa.
• Si su masa está muy rígida, mézclela con un poco de huevo batido.
• Una vez que la masa haya sido puesta en el mano, utilícela de inmediato.
• Usted encontrará sus formas cada vez mejor, a la vez de que se acostumbra con el ritmo y el tiempo que es el mejor para cada tipo de galleta.
• Para hacer galletas, utilice los discos.
• Para decorar pasteles, galletas y postres, utilice las boquillas.
• Si la masa no está lista para sostener decoraciones, con una brocha ponga un poco de agua o miel donde quiera poner su decoración.
• Dependiendo de la receta, el disco que uso y el tamaño de la galleta deseada, la cantidad de galletas variará.
• La cortadora de galletas incluye 12 discos con formas diferentes para la misma masa.

• Algunas masas, aquellas que son gruesas, salen mejor usando los discos que tienen aberturas más grandes, como los discos 3, 5, 6 y 10.
• Masas que no son suaves en consistencia requieren los mismos discos que tienen aberturas grandes



FORMAS PARA LAS BOQUILLAS

• La cortadora de galletas Cuisinart también sirve como ayuda para decoraciones.
• Incluye 8 diferentes boquillas para crear todas las decoraciones que usted desee. Desde pasteles y galletas, hasta decoraciones de cascarones de huevo, hay boquillas para cualquier decoración.
• La consistencia del glaseado a decorar es muy importante.
• En la mayoría de los casos, los glaseados deben ser más rígidos de lo normal para mejores resultados. Si el glaseado es especial para decorar, es muy ligero y no aguantará su forma. Usted se dará cuenta que la mayoría de los glaseados, decorativos o no, deben ser más gruesos de lo normal.
• Le recomendamos decorar otra cosa o practicar antes de hacerlo en su receta final. Hay una boquilla perfecta para cada decoración.
• Cuando decore paté o pasteles, se recomienda oprimir el botón de encendido/apagado (ON/OFF) a diferencia de sostenerlo hacia abajo continuamente. Esto hará que tenga mas control sobre el glaseado que usará.
• Cuando decore una galleta o pastel, rápidamente oprima y empiece a guiar su mezcla. Es mejor que siga de ahí a que vuelva a presionar el botón. Siempre saldrá más glaseado de lo que esperaba, así que hágalo con calma. Así como cuando utiliza un embudo para decorar, usted debe guiar el glaseado como si hubiera un listón, en vez de forzarla para que se quede en su lugar.
• Cuando el glaseado es para bimbuñuelos, saque la cantidad deseada y después pare entre cada uno, asegúrese de que el glaseado haya terminado antes de pasar a la próxima.
• Para decorar y agregar texturas, colores y sabores a las galletas, pasteles y dulces, utilice las boquillas. Siga las indicaciones que recomendamos.